

ご注文方法

- ご予約は、お電話もしくは店頭にて承ります。
一部店舗ではモバイル予約も承っております。
下記URLもしくはQRコードからご確認ください。



<https://cdn.itogo.jp/andersen/web/>

- 数量の変更、およびキャンセルは、お渡し日の2日前の12時（正午）までとさせていただきます。それ以降のキャンセルにつきましては、下記の金額をキャンセル料として申し受けます。

前日	商品代金の30%
当日	商品代金の70%

- 予告なく内容を変更することもございますので、あらかじめご了承ください。ウェブサイトにて最新の情報をご確認ください。

- 表示価格は税込価格です。

ご紹介している商品以外のご予約も承りますので
お気軽にご相談ください。

店印

ANDERSEN
<https://www.andersen.co.jp>

P-1 UE/NI/KA/KY/TA 20220601

みんなで分け合って楽しめる、
大人も子供も大好きなチーズ味のちぎりパン。
テーブルの真ん中において、みんなでちぎりながら食べると、
その場が盛りあがること間違いなし！

パーティ! チーズロール

※お渡し日の**3日前**までにご予約ください。

- 角切りチーズ&ミックスチーズ&ブラックペッパー
- ベーコン&粒マスタード&チェダーチーズ
- ソーセージ&ミックスチーズ

◎12ロール
(約17×24cm)
¥1,512



◎18ロール
(直径約26cm)
¥2,160



トースターで軽くあたためるとより美味しくいただけます



デンマークでは、うれしいことやお祝いごとがあると
デニッシュを持ち寄ってみんなで楽しい時間を過ごします。
小さくてかわいらしいデニッシュで
どうぞしあわせなひとときを。

リュッケデニッシュ

※お渡し日の**2日前**までにご予約ください。

- チェリー、チョコ、ラズベリー、クリーム of 4種類。

◎4個入
(箱:13.6×13.6×3.5cm)
※ふたは除く
¥735



◎6個入
(箱:13×20×5cm)
¥1,188



◎リュッケはデンマーク語で「しあわせ」の意味。



お祝いやパーティにどうぞ
みんなで楽しむアンデルセンのパン



ANDERSEN

パンのふたをあけると、サンドイッチのサプライズ!
色とりどりのサンドイッチで思わず、わあっ!と声があがりそう。
パンの器までおいしく召し上がれます。

オリジナルのメッセージも作れます!

アニバーサリーシュープリーズ A

◎直径約19cm
◎16個・3~4名様分

定番
デザイン ¥2,376

オリジナル
デザイン ¥2,916

- ツナサラダ&きゅうり
- ポークシュゼットハム&レタス
- タマゴサラダ&トマト
- ポテトサラダ&レタス
- ポテトサラダ&キャロットラペ
- パストラミビーフ&カマンベールチーズ&レタス

オリジナルのメッセージも作れます!

アニバーサリーシュープリーズ B

◎直径約21cm
◎26個・5~6名様分

定番
デザイン ¥3,456

オリジナル
デザイン ¥3,996

- ツナサラダ&きゅうり
- ポークシュゼットハム&レタス
- タマゴサラダ&トマト
- ポテトサラダ&レタス
- ポテトサラダ&キャロットラペ
- 三元豚カツ&キャベツ
- パストラミビーフ&カマンベールチーズ&レタス
- ハート型のカスタードクリームサンド
- ハート型のチョコカスタードクリームサンド



サンドイッチを食べ終わったら・・・パンの器でバングラタンやふたの部分で大きなピザにと、いろいろアレンジで楽しめます!

◎シュープリーズはフランス語で「おどろき!」の意味。

デザイン入りのまんまるの大きなパンはインパクト大!
パンに思いを込めて。
みんなが笑顔になるパンギフトです。

オリジナルのメッセージも作れます!

アニバーサリーブレッド

◎直径約24.5cm

定番
デザイン ¥1,080

オリジナル
デザイン ¥1,620



トーストして朝食に、カレーやシチュー、チーズフォンデュなどにそえてディナーにも。

デザインをこの中からお選びいただけます

◎季節デザインもご用意しております。詳しくはスタッフまでお問合せください。

定番
デザイン

※お渡し日の3日前までにご予約ください。

① HAPPY
BIRTHDAY



② HAPPY
ANNIVERSARY



③ ありがとう



④ フラワーモチーフ



オリジナル
デザイン

※お渡し日の10日前までにご予約ください。

12文字まで、お好きなメッセージや数字を入れてご用意します。
デザインは **バラの花のみ** となります。

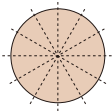
例 1



例 2

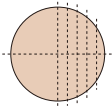


アニバーサリーブレッドのお召し上がり方



スープや料理と合わせるときは…

パンの焼き皮も一緒に楽しんでいただくために、放射線状にカットしていただくのがおすすめ。



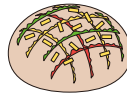
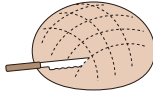
サンドイッチのときは…

少し厚めの1.5cm位にスライスして、好きな具材をはさんでください。ハムやチーズ、卵、野菜など、どんな素材とも相性ぴったりです。

Recipe♥

ブルアバートブレッド

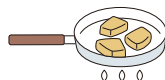
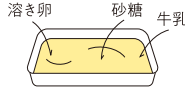
- ① アニバーサリーブレッドの表面を、下2cmくらいを残しながら格子状に切り込みを入れます。
- ② 切り込みを入れた部分にチーズやハムなどお好きな具材をはさみます。
- ③ チーズがとろりとするまで焼いたらできあがり。



※ブルアバートブレッドは、“ちぎって食べるパン”という意味です。

季節のフレンチトースト

- ① フレンチトースト液を作ります。
- ② 食べやすい大きさに切ったパンを①で作ったフレンチトースト液に浸します。(一晩浸してもOK)
- ③ フライパンで最初は中火で焼き色をつけ、返して弱火でじっくりと焼きます。
- ④ お皿に盛りつけて、季節のフルーツを添えたらお好みにメープルシロップや粉糖をかけてできあがり!



パンを楽しむレシピをWEBサイトでご紹介しています。

パンを楽しむレシピ

検索



アンデルセンで人気のサンドイッチを詰め合わせた、集いの場にぴったりのサンドイッチプレート。
ワンハンドで食べやすいサイズなので、オフィスパーティなどにも。

サンドイッチプレート

※お渡し日の3日前までにご予約ください。

◎21個・3~4名様分
¥2,160



- ボンレスハム&マリボーチーズ&レタス
- パストラミビーフ&カマンベールチーズ&レタス
- ポークシュゼットハム&きゅうり
- キャロットラペ&ポテトサラダ
- タマゴサラダ&半熟たまご

パーティサンドイッチプレート

※お渡し日の3日前までにご予約ください。

◎38個・5~6名様分
¥4,320



- ボンレスハム&マリボーチーズ&レタス
- パストラミビーフ&カマンベールチーズ&レタス
- タマゴサラダ&トマト
- ポークシュゼットハム&レタス
- 三元豚カツ&キャベツ
- ツナサラダ&きゅうり